Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Schaf- und Ziegenmilch



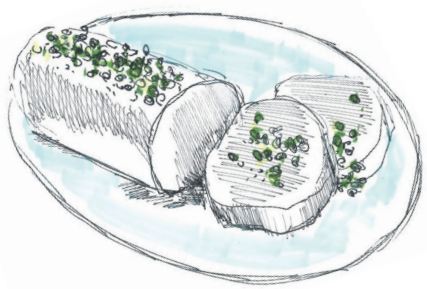






Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3
1. Rund um Schaf und Ziege 4
1.1 Wie werden Milchschafe und Milchziegen gehalten? 4
1.2 Was steht am Speiseplan von Schafen und Ziegen? 4
1.3 Wie wird die Milch gewonnen? 5
2. Schaf- und Ziegenrassen für die Milchproduktion 7
2.1 Milchschafrassen 7
2.2 Milchziegenrassen 7
3. Milchschaf- und Milchziegenhaltung in Österreich 18
4. Schaf- und Ziegenmilch in der Ernährung 20
4.1 Zusammensetzung der Schaf- und Ziegenmilch
Wo liegen die Unterschiede? 20
4.2 Ist Schaf- und Ziegenmilch bei Kuhmilchallergien
und Laktoseintoleranz als Alternative geeignet? 21
5. Vermarktung und Milchverarbeitung 21
6. Rezepte mit Schaf- und Ziegenkäse 24
7. Qualitätsauszeichnungen für Schaf- und Ziegenmilchprodukte
aus bäuerlicher Direktvermarktung 26
7.1 Gutes vom Bauernhof 26
7.2 Das Kasermandl in Gold 26
7.3 GenussKrone Österreich 26
7.4 AMA Käsekaiser 26
7.5 AMA Genussregion 26
8. Gewerbliche Schaf- und Ziegenmilchvermarkter 27
9. Bäuerliche Schaf- und Ziegenmilchvermarkter in Ihrer Nähe 33





Vorwort



Andrea Wagner
Vizepräsidentin

In Österreich hat die Schaf- und Ziegenhaltung bereits lange Tradition. Gerade in den letzten Jahren hat die Beliebtheit der Tiere sowie die Veredelung der Schaf- und Ziegenmilch stark zugenommen. Aufgrund der wachsenden Nachfrage an Schaf- und Ziegenmilchprodukten haben die Bäuerinnen und Bauern die Produktvielfalt in diesem Bereich enorm erweitert. Von Trinkmilch über Joghurt und Käse in den unterschiedlichsten Variationen bis hin zu Naturkosmetikprodukten aus Schaf- und Ziegenmilch bieten die Landwirte ein buntes Sortiment – alles natürlich, gesund und regional! Höchste Qualität ist dabei bäuerliches Selbstverständnis.

Die Erzeugnisse aus Schaf- und Ziegenmilch bereichern aber nicht nur unseren Speiseplan, die Milchwirtschaft als Gesamtes erbringt eine Vielzahl an Zusatzleistungen. So sind etwa Wiesen, Weiden und Almen zum einen Voraussetzung für die Milchproduktion. Zum anderen sind sie wichtiger Teil einer intakten und vielfältigen Natur und des abwechslungsreichen Charakters unserer Kulturlandschaft. Diese wiederum dient uns allen als wertvoller Erholungsraum. Und durch den Genuss von regionalen Milchprodukten bleibt die Wertschöpfung zudem in der Region.

Andrea Wagner
Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer NÖ

1. Rund um Schaf und Ziege

Die Menschheit erkannte frühzeitig die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten von Schafen und Ziegen als Milch-, Fleisch-, Woll- und Felllieferanten. Daher zählen Schafe und Ziegen zu den ältesten Nutztieren des Menschen.
Auch heute haben Schafe und Ziegen noch eine elementare Bedeutung in der Ernährung eines Großteils der Weltbevölkerung. In Österreich hat die Milchschaf- und Milchziegenhaltung vor allem in den letzten Jahren wieder stark zugenommen und die Produkte erfreuen sich großer Beliebtheit bei den KonsumentInnen.

1.1 Wie werden Milchschafe und Milchziegen gehalten?

Schafe und Ziegen werden in Gruppen gehalten und fühlen sich als Herdentiere so auch am wohlsten. In Österreich leben Schafe und Ziegen am häufigsten in einem Tiefstreustall. Das heißt, der gesamte Stall ist weich und trocken mit Stroh eingestreut. Zusätzlich haben die Tiere ganztägig Zugang zu frischem Wasser. Je nach Betriebsmanagement wird ganztägig Futter zur freien Aufnahme angeboten, oder es wird mehrmals täglich frisch vorgelegt.
Außerdem werden Schafen und Ziegen je nach Gegebenheiten des Betriebes und Wirtschaftsweise noch ein Auslauf zur Bewegung im Freien oder eine Weide zur zusätzlichen Aufnahme von frischem Grünfutter geboten.
Eine ganzjährige Freilandhaltung von Milchschafen und Milchziegen ist aufgrund der klimatischen Verhältnisse nicht empfohlen.


Foto: LK NÖ/ Patrizia Reisinger


Foto: LK NÖ/ Patrizia Reisinger

1.2 Was steht am Speiseplan von Schafen und Ziegen?

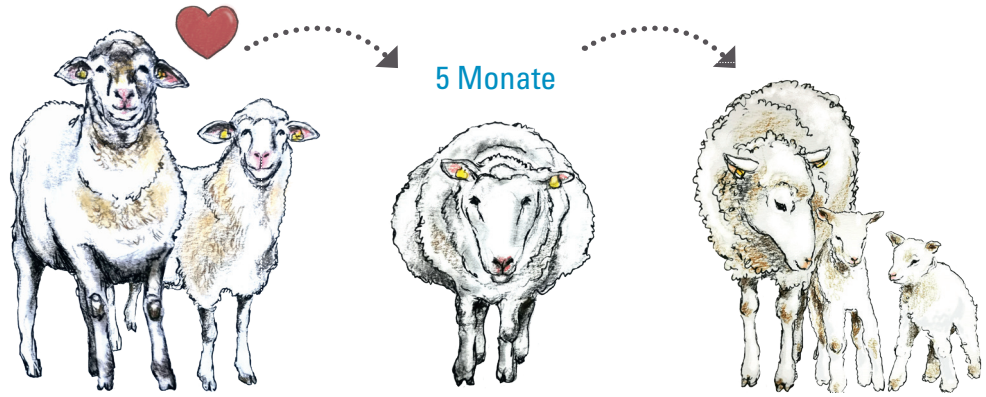
Grundsätzlich gelten Schafe und Ziegen als anspruchslos und genügsam, dies trifft jedoch nicht uneingeschränkt auf unsere spezialisierten Milchrassen zu. Milchschafe und Milchziegen geben viel Milch mit sehr guten Inhaltsstoffen. Die Milchproduktion fordert den Körper und daher muss den Tieren ausreichend sowie hochwertiges Futter vorgelegt werden.
Bestes und schmackhaftes Grundfutter, darunter versteht man Gras, Heu, Gärfutter und Stroh, ist die Basis für die Fütterung und je nach Milchleistung wird dies zusätzlich durch eine Getreidemischung ergänzt. Der Speiseplan der Milchschafe und Milchziegen ist genau auf deren Bedürfnisse abgestimmt, um sie mit den notwendigen Nähr- und Mineralstoffen zu versorgen.


Foto: LK NÖ/Patrizia Reisinger


Foto: LK NÖ/Patrizia Reisinger

1.3 Wie wird die Milch gewonnen?

Damit ein Schaf oder eine Ziege Milch geben, müssen diese zuvor belegt werden. Dazu darf der Widder/Bock einige Wochen mit seinen Schaf- bzw. Ziegendamen verbringen. Nach fünfmonatiger Trächtigkeit bringen sie in der Regel ein bis drei Lämmer oder Kitze zur Welt.





Kurz vor der Geburt beginnt im Euter die Milchbildung. Im Gegensatz zu Kühen haben Schafe und Ziegen nur zwei Zitzen. In den ersten Tagen nach der Geburt ist die Milch dickflüssig und enthält viele Immunglobuline, welche für das Immunsystem und somit die Gesundheit des Lammes oder Kitzes entscheidend sind. Diese erste Milch, Kolostrum oder Biestmilch genannt, gehört alleine dem Nachwuchs. Nach ein paar Tagen oder Wochen kommen die Lämmer oder Kitze in den „Kindergarten", das heißt, sie werden in eigenen Bereichen untergebracht. Die Milch der Muttertiere wird anschließend maschinell gemolken und kann für die menschliche Ernährung verwendet werden.

In der Regel werden Milchschafe und Milchziegen zweimal täglich in einem Melkstand gemolken. Das ist ein eigener Bereich, wo die Melkmaschine installiert ist und die Milch hygienisch gewonnen werden kann. Zu den Melkzeiten, morgens und abends, laufen die Tiere meist von selbst in den Melkstand, denn hier erhalten sie eine leckere Getreidemischung. Beim Melkvorgang sind gut gereinigtes Melkgeschirr, saubere Kleidung und saubere Hände selbstverständlich. Vor dem Melken wird das Euter kontrolliert und gereinigt. Milchschafe und Milchziegen lassen sich ohne Probleme mit einer angepassten

Melkmaschine melken. Beim Maschinenmelken wird die Zitze durch regelmäßige Druckveränderungen massiert und die Milch mittels Vakuum aus der Zitze ermolken. Für die menschliche Ernährung wird nur Milch von gesunden und unbehandelten Tieren verwendet. Nach dem Melken werden sämtliche Bestandteile, welche mit Milch in Berührung kamen, gründlich gewaschen und gespült.


Foto: LK NÖ/Patrizia Reisinger


Foto: LK NÖ/Patrizia Reisinger

Nach der Milchgewinnung kommt die Milch in den Milchtank und wird sofort gekühlt. Die Milch wird mehrmals wöchentlich abgeholt und an die Molkerei geliefert oder unverzüglich am Hof verarbeitet. Aufgrund der Tatsache, dass sich in Österreich nur einige wenige Molkereien auf die Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch spezialisiert haben, wird in vielen Betrieben die Milch selbstständig verarbeitet und direktvermarktet. In jedem Fall wird die Milch mehrmals im Monat auf ihre Qualität in einem Labor untersucht.

Im Laufe eines Jahres bildet ein Milchschaf oder eine Milchziege auf natürliche Weise immer weniger Milch. Um die Milchproduktion wieder anzukurbeln, werden die Schafe und Ziegen erneut vom Widder/Bock belegt. Ungefähr zwei Monate vor der nächsten Geburt wird das Melken langsam eingestellt. Die Milchschafe und Milchziegen bilden keine Milch mehr und können sich erholen und auf die kommende Geburt vorbereiten. Nach der Geburt der Lämmer und Kitze geben das Milchschaf und die Milchziege wieder Milch, welche als Nahrung für den tierischen Nachwuchs sowie zur Herstellung köstlicher Produkte verwendet wird.


Foto: LK NÖ/Patrizia Reisinger

2. Schaf- und Ziegenrassen für die Milchproduktion

Es gibt eine große Vielfalt an Schaf- und Ziegenrassen, die an die unterschiedlichen klimatischen Bedingungen angepasst sind und sich für verschiedene Nutzungsrichtungen besonders gut eignen. Milchschaf- und Milchziegenrassen zeichnen sich dadurch aus, dass sie das aufgenommene Futter effizient in Milch umsetzen können. In der Zucht wird neben der Milchmenge besonders auf die Qualität der Milch, insbesondere auf Fett- und Eiweißgehalte, geachtet. Denn die Inhaltsstoffe sind ausschlaggebend für die Weiterverarbeitung der Frischmilch zu diversen Produkten.

2.1 Milchschafrassen

Milchschafe geben etwa 400 bis 600 kg Milch pro Jahr.
Österreichs Milchschafrassen sind das Lacaune Milchschaf und das Ostfriesische Milchschaf. Das Krainer Steinschaf war als Milchschaf lange in Vergessenheit geraten, wird jedoch von Liebhabern wieder zunehmend für die Milchproduktion eingesetzt.

2.2 Milchziegenrassen

Ziegen sind sehr anpassungsfähig und vielseitig, das schlägt sich auch in der großen Rassenvielfalt dieser Tiere nieder. Milchziegen sind gemäß ihrer Veranlagung gut für die Milchproduktion geeignet. Milchziegen geben etwa 550 bis 750 kg Milch pro Jahr.

Lacaune Milchschaf

Das Lacaune Milchschaf ist ein reinweißes Schaf, welches aus Frankreich stammt. Diese Rasse ist durch den hohen Gehalt an Milchinhaltsstoffen bestens zur Milchproduktion geeignet. Ein unbewollter Hals und Bauch sind rassetypisch.





Foto: fotolia/jovo

Ostfriesisches Milchschaf



Wie sich vom Namen ableiten lässt, stammt dieses Schaf aus Ostfriesland und ist bekannt für hohe Milchmengen. Die Wolle ist in der Regel weiß, wobei es auch einen schwarzen Farbschlag gibt. Charakteristisch für diese Rasse ist der unbewollte Schwanz.

Foto: LK NÖ/Paula Pöchlauer-Kozel

Krainer Steinschaf

Diese Rasse ist kleinrahmig und kommt in verschiedenen Farbschlägen vor. Das Krainer Steinschaf zählt zu den gefährdeten Nutztierrassen und ist seit jeher eine Zweinutzungsrasse für die Milch- und Fleischproduktion. Vergleichsweise gibt das Krainer Steinschaf weniger Milch als die beiden zuvor genannten Rassen.



Foto: LK Kärnten/Penker-Eduard

Saanenziege

Die Saanenziege ist aufgrund ihrer Leistungsfähigkeit die wichtigste Milchziegenrasse Österreichs. Die Tiere sind reinweiß. Ursprünglich stammt die Saanenziege aus der Schweiz.

Foto: LK NÖ/Köppl

Toggenburger Ziege

Auch die Toggenburger Ziege hat ihre Wurzeln in der Schweiz. Die Tiere sind charakteristisch hellbraun bis mausgrau gefärbt mit weißen Streifen am Kopf sowie weißen Beinen und weißer Aftergegend. Diese Rasse gibt es mit kurzem und langem Haarkleid.



Foto: fotolia/alkminson

Bunte Edelziege



In der Vergangenheit wurden vorhandene Schläge brauner Ziegen zusammengefasst, daraus entstand die erfolgreiche Milchziegenrasse Bunte Edelziege. Heute sind diese Ziegen hell- bis dunkelbraun gefärbt mit schwarzem Aalstrich und schwarzer Stirn. Beine und Bauch variieren von hell bis schwarz.

Foto: fotolia/erner

Gemsfarbige Gebirgsziege

Die Gemsfarbige Gebirgsziege zählt in Österreich zu den gefährdeten Nutztierrassen. Sie ist eine sehr robuste Milchziegenrasse mit guter Milchleistung. Sie ist reh- bis kastanienbraun mit einem typischen schwarzen Aalstrich, schwarzem Bauch und Stiefel sowie schwarzen Abzeichen am Kopf.

Foto: agrarfoto.com

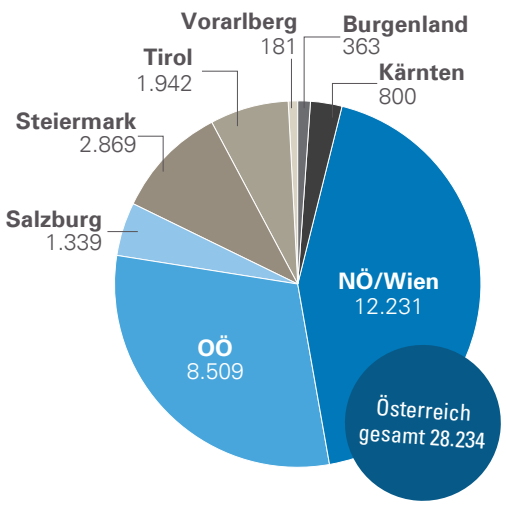
Anglo Nubier Ziege

Diese afrikanische Rasse ist groß und kräftig mit langen Hängeohren. Alle Farbkombinationen sind möglich. Die Anglo Nubier Ziege hat eine sehr gute Milchleistung mit vergleichsweise hohen Milchinhaltsstoffen, ist jedoch in Österreich selten anzutreffen.

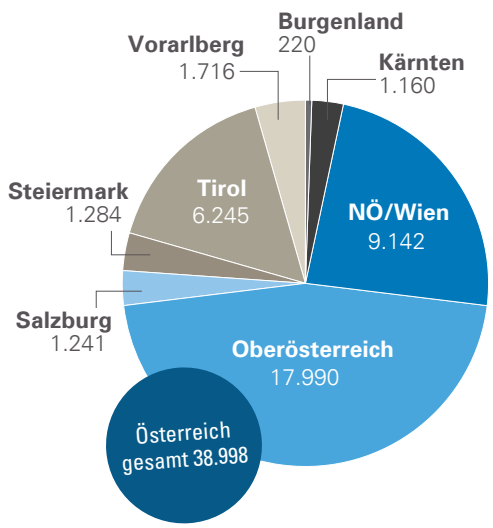
Foto: fanglo-nubier-ziegen.de

3. Milchschaf- und Milchziegenhaltung in Österreich

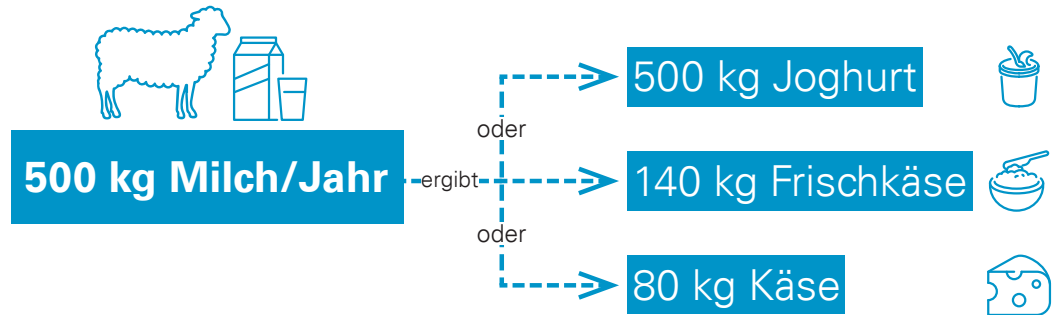
Milchschafe in Österreich 2019
(Statistik Austria 2019)

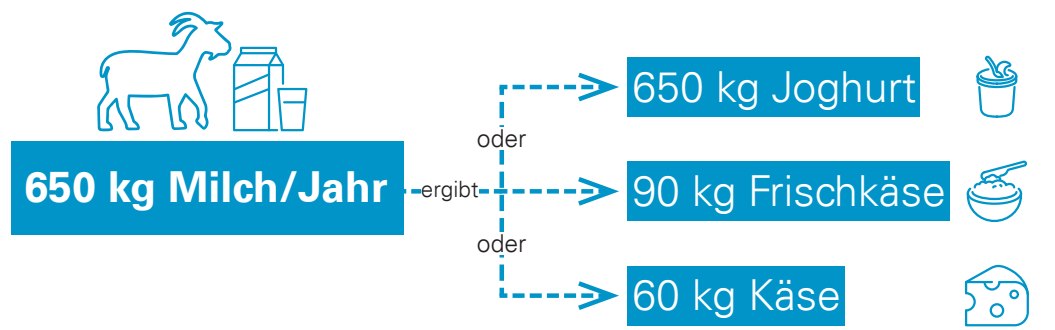


Milchziegen in Österreich 2019
(Statistik Austria 2019)



In Österreich gibt es rund 30.000 Milchschafe. In etwa die Hälfte der Milchschafe lebt in Niederösterreich, gefolgt von Oberösterreich und der Steiermark.
Knapp 40.000 Milchziegen werden in Österreich gehalten. Die meisten Ziegen, knapp ein Drittel, leben in Oberösterreich. Bei der Anzahl an Milchziegen belegt Niederösterreich den zweiten Platz mit einem Viertel des Bestandes, gefolgt von Tirol.





Da die Schafmilch reicher an Inhaltsstoffen (Fett und Eiweiß) ist, ist die Ausbeute an Käseprodukten pro kg Milch höher als bei Ziegenmilch.


Foto: LK NÖ/Paula Pöchlauer-Kozel


Foto: LK NÖ/Paula Pöchlauer-Kozel


Foto: LK NÖ/Netzwerk Kulinarik/pov.at

4. Schaf- und Ziegenmilch in der Ernährung

4.1 Zusammensetzung der Schaf- und Ziegenmilch – Wo liegen die Unterschiede?

In frischem und gekühlten Zustand ist Schaf- und Ziegenmilch kaum von Kuhmilch zu unterscheiden. Wird sie älter kann ein strengeres tierartspezifisches Aroma auftreten.

In der Schafmilch schwanken die Milchinhaltsstoffe zum Teil sehr stark, abhängig von Rasse, Fütterung und Jahreszeit. Trotz der Schwankungen ist Schafmilch vergleichsweise gehaltvoll und enthält viel Fett und Eiweiß. Durch diese Zusammensetzung erhält beispielsweise Joghurt eine gewisse Festigkeit und die Ausbeute in der Käseherstellung ist deutlich höher als bei Ziegenmilch. Entgegen der weitverbreiteten Meinung enthält Schafmilch keinen höheren Orotsäuregehalt als Milch anderer Tierarten. Das ist auch nicht von Bedeutung, da der gesunde Mensch selbst genug Orotsäure produziert.

Ziegenmilch unterscheidet sich geschmacklich stärker von der Kuhmilch. Sie wird als leicht süßlich und aromatisch charakterisiert, bedingt durch den höheren Gehalt an Caprinsäure (umgangssprachlich auch Bocksäure oder Ziegensäure). Da Ziegenmilch kein Karotin enthält, unterscheidet sie sich nicht nur geschmacklich, sondern auch farblich. Gereifter Ziegenkäse ist daher nicht gelb, sondern weiß. Das Eiweiß in der Ziegenmilch ist zarter und feiner, daher schmecken die Produkte cremiger. Ebenso sind die Fettkügelchen kleiner, dadurch rahmt die Milch nicht so leicht auf und ist leichter verdaulich.

Milchinhaltsstoffe im Überblick

Nährstoffe pro 100 g	Mensch[1]	Kuhmilch[2]	Schafmilch[2]	Ziegenmilch[2]
Energie kJ	291	279	392	281
Energie kcal	70	67	94	67
Eiweiß g	1,0	3,3	5,2	3,6
Fett g	4,4	3,8	6	3,9
Laktose g	6,9	4,7	4,4	4,2
Vitamin A µg	61	35	43	68
Vitamin B2 µg	40	180	363	150
Vitamin B12 µg	0,05	0,42	0,51	0,07
Vitamin D µg	0,1	0,074	0,2[1]	0,25
Folsäure µg	5,0	8,5[1]	6[1]	0,8
Kalzium mg	32	120	198	127
Magnesium mg	3	12	20	11
Phosphor mg	14	92	138	109
Zink mg	0,2	0,38	0,48	0,24

[1]FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (2013): Milk and dairy products in human nutrition. Rome: Eigenverlag.
[2]Souci, SW., Fachmann, W. und Kraut, H. (2008): Die Zusammensetzung der Lebensmittel - Nährwert - Tabellen. Stuttgart: Med Pharm Scientific Publishers.

Verglichen mit Kuhmilch hat Ziegenmilch einen deutlich niedrigeren Gehalt an Alpha-s1-Kasein. Dieses Kasein ist als Allergen bekannt, sodass Ziegenmilch für manche Menschen leichter verträglich ist, als Kuhmilch.

4.2 Ist Schaf- und Ziegenmilch bei Kuhmilchallergien und Laktoseintoleranz als Alternative geeignet?

Schaf- und Ziegenmilch wird oftmals als Alternative bei Kuhmilchallergien empfohlen.
Grundsätzlich weisen alle Milchproteine allergenes Potenzial auf. Durch die Artverwandtschaft der Tiere kommt es häufig zu Kreuzallergien, das heißt, dass Menschen, die auf Kuhmilch allergisch reagieren, auch auf ähnliche Proteine (wie beispielsweise in Ziegen- und Schafmilch) reagieren. Daher kann keine generelle Empfehlung für Allergiker ausgesprochen werden.

Der Laktosegehalt von Schaf- und Ziegenmilch ist etwa gleich hoch wie jener der Kuhmilch. Daher ist die Milch von Schafen und Ziegen kein genereller Ersatz bei Laktoseintoleranz.
In beiden Fällen wird Betroffenen, unter Rücksprache mit dem behandelnden Arzt, empfohlen anhand kleiner Mengen zu testen, ob Schaf- und Ziegenmilch besser vertragen wird.

Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung bildet die Grundlage einer gesunden Lebensweise.
Schaf- und Ziegenmilch sind, durch das Zusammenspiel ihrer Inhaltsstoffe, wertvolle Lebensmitteln, welche den Körper kräftigen und vor zahlreichen Erkrankungen schützen.

5. Vermarktung und Milchverarbeitung

In den letzten Jahren war eine steigende Nachfrage der KonsumentInnen nach Schaf- und Ziegenmilchprodukten zu verzeichnen. Dies führte zu einer Erweiterung des Sortiments aus Schaf- und Ziegenmilch.
In erster Linie wird Schaf- und Ziegenmilch zu Käse verarbeitet, der zwar immer noch zu den Spezialitäten gehört, aber zunehmend auch im üblichen Sortiment zu finden ist. Neben Käse wird auch Trinkmilch und Joghurt vermarktet, Butter wird dagegen kaum angeboten.
Weiters wird Schaf- und Ziegenmilch auch zu hochwertigen Kosmetikprodukten verarbeitet.
Die Vermarktung von Schaf- und Ziegenmilch kann auf zweierlei Arten erfolgen:
Über Lieferverträge mit einer Molkerei oder über Direktvermarktung und den Verkauf an Naturkostläden und Gastronomie. Etwa die Hälfte der erzeugten Schaf- und Ziegenmilch wird direkt am Hof verarbeitet und direktvermarktet.

Bei der **Rohmilch vom Schaf/von der Ziege** handelt es sich um eine völlig unbehandelte Milch. Sie kommt direkt aus dem Euter und wird lediglich abgekühlt. Es wird empfohlen, die Milch vor dem Verzehr abzukochen.
Unter handelsüblicher **Schafmilch/Ziegenmilch** versteht man Milch, die pasteurisiert und homogenisiert wurde. Bei der Pasteurisierung werden Keime in der Milch durch kurzzeitiges Erhitzen abgetötet und die Milch wird dadurch länger haltbar. Zusätzlich wird die Milch mit Druck durch feine Düsen gepresst, um die Fettkügelchen der Milch zu verkleinern. Dieser Vorgang wird Homogenisierung genannt und verhindert das natürliche Aufrahmen (Aufsteigen des Milchfetts).
Die **H-Milch** ist eine haltbare Milch. Zur Haltbarmachung werden bei der Pasteurisierung höhere Temperaturen eingesetzt, damit nahezu alle Mikroorganismen zerstört werden und sie monatelang ungekühlt haltbar ist. Jedoch gehen durch die Hitze ein Großteil der Vitamine sowie der Geschmack verloren.

Bei **Joghurt** handelt es sich grundsätzlich um vergorene Milch. Der Milch werden Joghurtkulturen zugesetzt, welche die Milch ansäuern. Dadurch kommt es zu dem typischen säuerlichen Geschmack und in Folge zur cremigen bis stichfesten Konsistenz.

Käse besteht einerseits aus der Trockenmasse (Eiweiß, Fett, Vitamine und Mineralstoffe) und andererseits aus Wasser, das während des Reifeprozesses teilweise verdunstet. In Österreich unterteilt man Käse anhand des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse. Je mehr Wasser enthalten ist, desto weicher ist der Käse. Umgekehrt gilt, je weniger Wasser enthalten ist, desto fester ist der Käse.
Schaf- und Ziegenkäse gibt es als Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse. Vor allem in Käseprodukten findet sich das tierartspezifische Aroma von Schafen und Ziegen wieder.

Der **Frischkäse** muss keine Reifeprozesse durchlaufen. Er hat ein mild säuerliches Aroma und einen frischen Geschmack. Diese Käsesorte ist sehr vielfältig und so auch ihre Konsistenz, diese reicht von krümelig, über cremig bis hin zu fest.
Die **Weichkäsesorten** werden häufig mit Edelschimmelkulturen oder Rotkultur behandelt und reifen zwei bis vier Wochen lang. Die Käsereifung findet von außen nach innen statt. Gut gereifte Weichkäse sind weich und cremig schmelzend.
Der **Schnittkäse** ist von mittlerer Konsistenz und hat eine Reifezeit zwischen vier und acht Wochen. Geschmacklich gibt es Vertreter in allen Richtungen, das Spektrum reicht von mild-fein, über g'schmackig bis würzig-kräftig.
Beim **Hartkäse** bildet sich während seiner monatelangen Reifung eine Rinde, welche entweder durch Trocknen und Einölen oder durch regelmäßiges Waschen mit Salzlake und Rotkulturen herbeigeführt wird. Durch die zunehmende Reduktion des Wassergehaltes erhält der Hartkäse eine bissfeste Konsistenz.

Die Schaf- und Ziegenmilchkosmetik wird meist in aufwendiger Handarbeit hergestellt. Die Milch der Schafe und Ziegen pflegt die Haut auf natürliche Weise und spendet Feuchtigkeit. Kosmetikprodukte auf Basis von Schaf- und Ziegenmilch unterstützen besonders den natürlichen Säureschutzmantel der Haut und werden daher selbst bei Allergien, Neurodermitis oder Schuppenflechte gut vertragen.



Foto: LK NÖ/Eva Lechner

6. Rezepte mit Schaf- und Ziegenkäse

Schafkäse im Speckmantel gebraten auf Blattsalat

Schafkäse in daumendicke Stücke schneiden, auf eine Platte legen und für einige Minuten in den Tiefkühlschrank legen.
In der Zwischenzeit den Blattsalat putzen und waschen.
Für die Marinade den Essig, Öl, Kräutersalz und Honig mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Schafkäsestreifen mit etwas Kräutersalz würzen und mit den dünnen Speckstreifen umwickeln. In einer beschichteten Pfanne einen Teelöffel Öl erhitzen und den eingewickelten Schafkäse auf beiden Seiten kurz knusprig anbraten. Den Blattsalat mit der Marinade vermengen und mit den gebratenen Schafkäseröllchen auf Teller anrichten. Mit frischen Kräutern der Saison, Sprossen und Cocktailparadeisern garnieren.

Tipp:

- Die Käsestücke vor dem Braten kurz in den Tiefkühler stellen, dann bleibt der Käse beim Braten kompakter und rinnt nicht so leicht aus.
- Mit frischem Gebäck servieren.

Zutaten

200 g Schaf- oder Ziegenkäse, schnittfest
12 Scheiben Bauchspeck
Blattsalat der Saison

Marinade:
3 EL Essig
6 EL Öl
1 TL Kräutersalz
1 EL Honig

Zum Garnieren:
Kräuter der Saison
frische Sprossen
Cocktailparadeiser









Fotos: LK NÖ/Elisabeth Heidegger

Butter-Schokomuffins mit süßer Schafkäsefüllung und Kompott

Für die Muffins die Schokolade mit der Butter in Stücke teilen und bei niedriger Temperatur unter Rühren langsam schmelzen. Gut auskühlen lassen. Den Zucker, Vanillezucker, Eier und Dotter einige Minuten schaumig schlagen. Das Mehl, Schokopuddingpulver und die gut ausgekühlte Butter-Schokolademasse vorsichtig unter die Eiermasse heben. 14 Muffinförmchen auf ein Backblech stellen. Die Masse in einen Spritzsack mit großer Lochtülle füllen und gleichmäßig zu 2/3 in den Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 18 Minuten bei 180 °C backen und gut auskühlen lassen.
Für die Schafkäsefüllung das Schlagobers mit dem Staubzucker und Vanillezucker cremig schlagen und den Schaffrischkäse mit dem Handmixer kurz einrühren und in den Dressiersack füllen. Muffindeckel abschneiden und den Boden mit Kompott und frischen Früchten der Saison belegen. Die süße Schafkäsefüllung aufdressieren und Deckel aufsetzen.
Mit Staubzucker bestreut und Schokostückchen garniert servieren.

Zutaten

Butter-Schokomuffins:
200 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
100 g Backzucker
1 TL Vanillezucker
2 Eier
2 Dotter
50 g Mehl
2 EL Schokopuddingpulver
14 Stück Muffinförmchen (Papier)

Füllung:
250 ml Schlagobers
2-3 EL Staubzucker
1 EL Vanillezucker
150 g Schaffrischkäse, zB Schafsgupferl
1 Glas Kompott, zB Marillen-, Pfirsich-, Kirschkompott oder frische Früchte der Saison







Fotos: LK NÖ/Elisabeth Heidegger

7. Qualitätsauszeichnungen für Schaf- und Ziegenmilchprodukte

7.1 Gutes vom Bauernhof

Das Qualitätsprogramm Gutes vom Bauernhof, eine Marke der Landwirtschaftskammer Österreich, steht für bäuerliche Lebensmittelproduktion auf höchstem Niveau. Die Marke wird nur an gute und streng kontrollierte Betriebe vergeben, die selbst hergestellte Rohstoffe mit größter Sorgfalt verarbeiten. Konsumenten können so bezüglich Herkunft, Herstellungsart und Qualität der Lebensmittel absolut sicher sein.

7.2 Das Kasermandl in Gold

Das Kasermandl in Gold ist eine österreichweite Prämierung von Käse und Milchprodukten. Eine unabhängige Fachjury beurteilt die Proben. Für das beste Produkt wird je Kategorie ein „Kasermandl in Gold" vergeben. Weitere Auszeichnungen sind je nach Punkteanzahl Medaillen in Gold, Silber und Bronze.

7.3 GenussKrone Österreich

Die GenussKrone wird alle zwei Jahre vergeben und zeichnet die besten bäuerlichen Produkte Niederösterreichs aus. Ausgezeichnete Betriebe, die auch die Kriterien der Qualitäts- und Herkunftssicherung umsetzen, werden mit ihren erfolgreichen Produkten zur Bundesprämierung entsandt.
Weitere Informationen unter genusskrone.at

7.4 AMA Käsekaiser

Jedes Jahr werden die besten Käse des Landes mit dem AMA-Käsekaiser ausgezeichnet. Der Verleihung des AMA-Käsekaisers geht ein umfassender, objektivierter Wettbewerb voraus, um die Top-Qualitäten unter allen Käsespezialitäten zu ermitteln. Die Einsendungen der namhaften Käsereien aus ganz Österreich werden von Sensorikexperten bewertet. Der AMA-Käsekaiser wird nur den Gewinnern der zehn Kategorien verliehen.



Sieger 2020

7.4 AMA Genussregionen

Mit dem neuen Gütesiegel AMA Genuss Region wird ein standardisiertes Qualitätsniveau und die nachvollziehbare regionale Herkunft für Lebensmittel garantiert. Bei frischen oder veredelten Produkten in den Ab Hof Läden oder Geschäften, ist bei den AMA Genuss Region Betrieben klar ausgewiesen, woher die Rohstoffe stammen. Alle teilnehmenden Betriebe – bäuerliche Direktvermarkter, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomiebetriebe – sind online auf der Genuss-Landkarte www.genussregionen.at zu finden.



8. Gewerbliche Schaf- und Ziegenmilchvermarkter

welche Schaf- und Ziegenmilch aus Niederösterreich veredeln:

Andechser Molkerei Scheitz GmbH
aus Andechs

Biokäserei Roland Berger
aus Mühldorf

Die Käsemacher GmbH
aus Vitis

Gaflenzer Bauernladen GmbH
aus Gaflenz

Klosterkäserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG
aus Schlierbach

Leeb Biomilch GmbH
aus Wartberg an der Krems

KÄSEMACHERWELT

Umgeben von Wäldern, Teichen und Mooren liegt Heidenreichstein – eine kleine Stadt im nordwestlichen Waldviertel.

Eingebettet in diese malerische Landschaft liegt die KÄSEMACHERWELT, in der die Welt des Schaf- und Ziegenkäses für große und kleine Käseliebhaber zu einem Erlebnis gemacht wird. Die Besucher erleben hier hautnah die Produktion von Schnitt-, Weich- und Frischkäsesorten. Im Rahmen der Führung werden an diversen Naschstationen Käsespezialitäten verkostet.



Das großzügige Angebot der KÄSEMACHERWELT umfasst außerdem das Restaurant „Kaskuchl" mit verschiedensten regionalen Köstlichkeiten und zahlreichen Käsespezialitäten, die bei Schönwetter gerne auch auf der Terrasse oder im schönen Garten genossen werden können. Ein gut bestückter Shop mit handverlesenen Produkten aus der Region, ein Streichelzoo sowie Spielflächen für die kleinen Gäste im Innen- und Außenbereich runden das Angebot ab.

Vier fixe Veranstaltungen im Jahr (Eröffnungs-, Gartenfest, Herbstfest und Adventmarkt) sind ein Besuchermagnet, die nicht nur Gäste aus der Region, sondern auch über die Grenzen Niederösterreichs ansprechen.

Mehr Infos unter
www.kaesemacherwelt.at



MANDL'S ZIEGENHOF

Bock auf Ziege? Dann empfehlen wir einen Ausflug zu Mandl's Ziegenhof in der Buckligen Welt.

Dort erwartet die Besucher ein Einblick in das Leben der Ziegen und die Verarbeitung der wertvollen BIO-Ziegenmilch zu einem mehrfach ausgezeichneten Ziegenkäsesortiment.
In Mandl's Ziegenpanorama können Besucher den Alltag der Ziegen, deren perfekt auf sie abgestimmten Lebensraum und die erfrischende Natur rund um den Hof erleben. Liebevoll gestaltete Infoboxen geben die Möglichkeit, auf informative und auch spielerische Art und Weise in die Welt der Ziegen einzutauchen und die Verarbeitung der BIO-Ziegenmilch zu einem köstlichen Ziegenfrischkäsesortiment genauer anzusehen. Mit der NÖ-CARD kann das Ziegenpanorama einmalig kostenlos besucht werden.



Alle Ziegenkäsespezialitäten und viele regionale Produkte können im Hofladen erworben und auch von dort, vom sogenannten „Goaß Kino", die Ziegen beim Relaxen beobachtet werden.
Im Hofladen kann außerdem das exquisite Ziegenkäsesortiment verkostet werden. Auch auf der Terrasse können es sich die Besucher gemütlich machen, dabei die Ziegen auf der Steinwand beobachten und die wunderschöne Landschaft genießen.

Führungen über den Hof sind jeden Samstag um 14 Uhr und zu anderen Zeiten ab 7 Personen und nach Voranmeldung möglich.

In jedem Fall ist der Besuch auf Mandl's Ziegenhof ein besonderes Erlebnis für Jung und Alt.

Mehr Infos unter www.ziegenhof.at



Fotos: Mandl's Ziegenhof





Schnittkäse

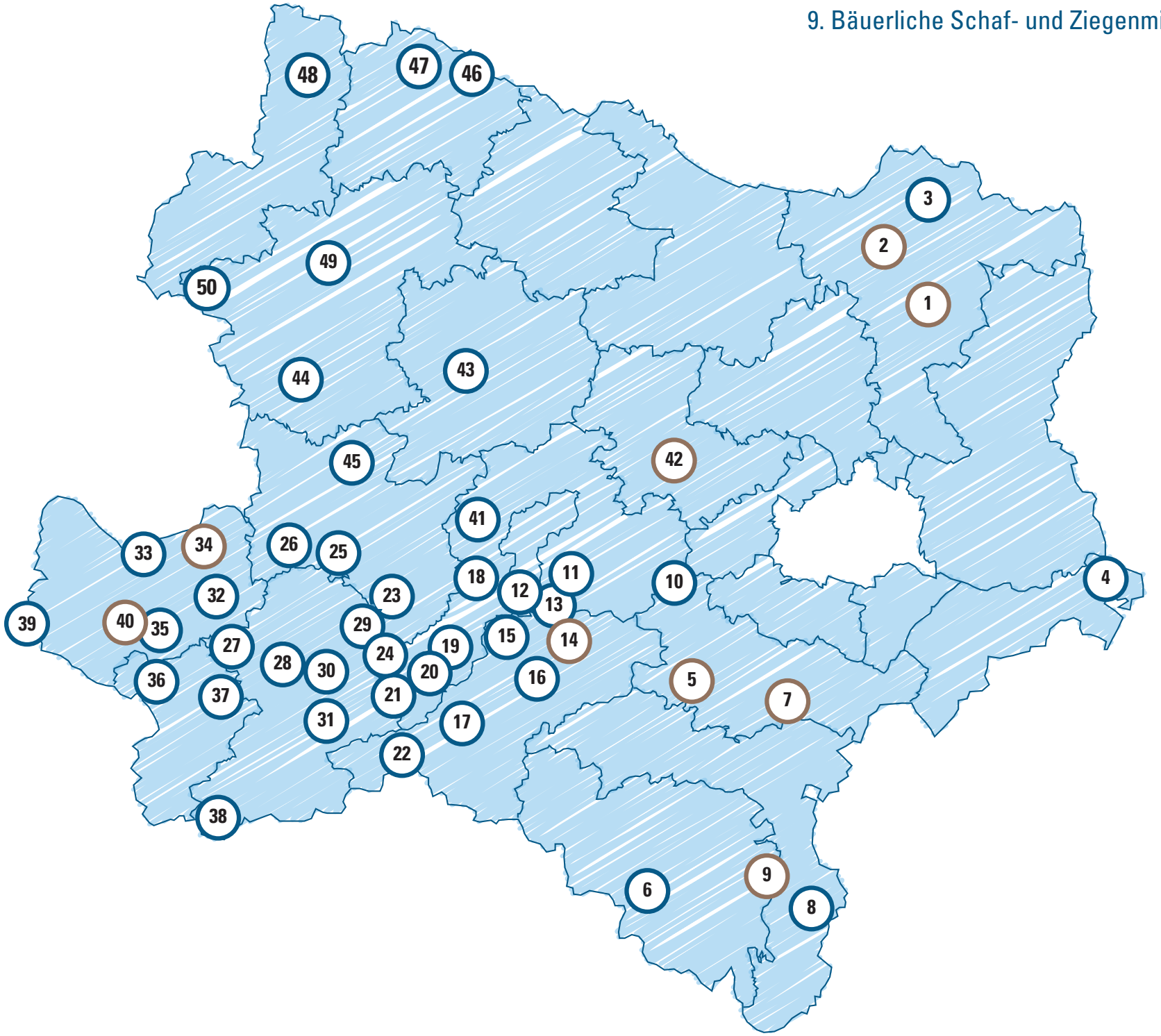


Selchkäse





9. Bäuerliche Schaf- und Ziegenmilchvermarkter in Ihrer Nähe





Schafmilch



Ziegenmilch

Hier finden Sie Direktvermarkter von Schaf- und Ziegenmilch in Ihrer Nähe. Bitte beachten Sie, dass viele Schaf- und Ziegenmilchproduzenten nur saisonal (etwa April bis Oktober) Milchprodukte anbieten können.

1. Ebendorfer Ziegenwirtschaft, Robert Stolz-Gasse 24a, 2130 Ebendorf, 0664/2424616
2. Ziegenhof Klampfl, Fam. Mauthner, Loosdorf 43, 2133 Loosdorf, 0664/2334295
3. Quantlwirtschaft, Fam. Balon, Hohe Zeile 23, 2135 Neudorf im Weinviertel, 0699/19037828
4. Fam. Raser, Hauptstraße 68, 2471 Pachfurt, 0650/4327289
5. Kreuzbauer, Fam. Krenn, Nr. 15, 2564 Furth, 02674/88320
6. Althammerhof, Fam. Schneidhofer, Althammerhofstraße 36, 2641 Klamm, 02666/54277
7. Fam. Kriegner, Hauptstraße 29, 2751 Hölles, 0676/3726934
8. Fam. Kaltenbacher, Stadtweg 24, 2811 Wiesmath, 02645/2588
9. Mandl's Ziegenhof, Pengersdorf 7, 2813 Lichtenegg, 0676/9444963,
10. Fam. Rzepa, Berg 3, 3071 Böheimkirchen, 0664/2315328
11. Almbauer, Mayerhöfen 16, 3073 Stössing, 0664/75082868
12. Fam. Lanner, Aigelsbach 16, 3150 Wilhelmsburg, 02723/8294
13. Fam. Obermayer, Kendlgraben 8, 3150 Wilhelmsburg, 02746/4118
14. Wilhelmsburger Hoflieferanten, Fam. Bertl, Pömmern 4, 3150 Wilhelmsburg, 02746/76300
15. Fam. Kraushofer, Rosenöd 1, 3153 Eschenau, 02762/67565
16. Biohof Oberriegl, Fam. Gruber, Steinwandleiten 17, 3160 Traisen, 0680/2323637
17. Fam. Fertner, Mariazellerstraße 12, 3184 Türnitz, 02769/8201
18. Fam. Stuphann, Willersdorf 5, 3200 Obergrafendorf, 02747/3896
19. Fam. König, Tradgist 33, 3203 Rabenstein, 0676/9314722
20. Fam. Schachermayer, Dorf Au 16, 3203 Rabenstein, 02723/2130
21. Fam. Hofegger, Markenschlagrotte 6, 3213 Frankenfels, 0676/6771687
22. Steinwandhof, Fam. Schenner, Langseitenrotte 16, 3223 Annaberg/Reith, 02728/243



23. Fam. Gansberger, Strohhof 1, 3241 Kirnberg, 02755/8202
24. Fam. Wagner, Weißenbach 2, 3242 Texing, 02725/8212
25. Fam. Richter, Wienerstraße 65, 3252 Petzenkirchen, 07416/54511
26. Fam. Langeder, Kolm 6, 3254 Bergland, 0664/5130331
27. Fam. Lechner, Franzenreith 1, 3263 Randegg, 07487/8436
28. Fam. Frühwald, Schaitten 18, 3264 Reinsberg, 07487/2731
29. Fam. Punz-Leeb, Lehen 3, 3281 Oberndorf, 07483/7617
30. Fam. König, Bichl 2, 3282 St. Georgen/Leys, 07482/44539
31. Fam. Pitzl, Pockau 53, 3292 Gaming, 07485/98012
32. Sepplbauer, Fam. Datzberger, Pittersberg 12, 3300 Amstetten, 07472/64660
33. Milchmäderl, Fam. Schinwald, Weissenberg 1, 3313 Wallsee, 0660/6139762
34. Fam. Neu, Empfing 61, 3321 Stefanshart, 07479/7440
35. Fam. Soxberger, Krausenöd 125, 3332 Biberbach, 07448/3303, 0664/3703328
36. Fam. Ritt, Konradsheim 59, 3340 Waidhofen/Ybbs, 0664/4245364
37. Fam. Oismüller, Maisberg 2, 3341 Ybbsitz, 0664/5158190
38. Fam. Schrefel, Lassing 29, 3345 Göstling/Ybbs, 0680/3348395
39. Fam. Stöckl, Schwaig 11, 3351 Weistrach, 07477/42573
40. Fam. Gruber, Pimshof 158, 3353 Biberbach, 0650/7980708
41. Fam. Sterkl, Weitendorf 1, 3385 Prinzersdorf, 02749/2603
42. Fam. Szabo, Hasendorf 14, 3454 Sitzenberg-Reidling, 0680/1208101
43. Fam. Proidl, Föhrenteichstraße 189, 3552 Droß, 02719/2491
44. Fam. Gerstbauer, Bernau 18, 3632 Bad Traunstein, 02878/25037
45. Fam. Stieger und Mühlbacher, Bruck 3, 3650 Pöggstall, 0676/9310055
46. Fam. Strobl, Nr. 21, 3823 Unter-Pertholz, 0664/6372672
47. Fam. Schmied, Reinolz 4, 3844 Waldkirchen, 0664/4590026
48. Fam. Österreicher, Wielings 4, 3862 Eisgarn, 02865/5158
49. Fam. Hofbauer, Ratschenhof 10, 3910 Zwettl, 0676/5053619
50. Lämmerhof, Fam. Groiss KG, Bruderndorf 13, 3921 Langschlag, 02814/8434

Impressum

Herausgeber:	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Referat Milchwirtschaft Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten Tel. 05 0259 23300, E-Mail: milch@lk-noe.at
Redaktion:	DI Patrizia Reisinger, BEd., DI Romana Schneider, BEd., Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber
Layout und Illustrationen:	Anna Gindl, Eva Kail, LK NÖ
Rezepte:	Elisabeth Heidegger, LK NÖ
Fotos:	Fotos, wenn nicht anders angegeben LK NÖ/Archiv, LK NÖ/René van Bakel_asablanca.com
Druck:	Johann Sandler GesmbH & Co KG, Druckereiweg 1, 3671 Marbach an der Donau

Erschienen im Dezember 2020

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Milchwirtschaft
3100 St. Pölten, Wiener Straße 64
Tel. 05 0259 23300
Fax 05 0259 95 23300
milch@lk-noe.at

PEFC™
PEFC/06-38-329
PEFC zertifiziert
pefccanada.org

www.noe.lko.at
www.schafundziege.at

In Kooperation mit dem Nö. Landeszuchtverband für Schafe und Ziegen